

#### کھٹی میٹھی باربی کیو چکن



#### اجزا:

(چکن ایک کلو (کٹ لگے ہوئے تیل چار سے پانچ کھانے کے چمچ لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا جمچ سرکہ دو کھانے کے چمچ سویا سوس دو کھانے کے چمچ نمک حسب ضرورت (لال مرچ ڈیڑھ چائے کا چمچ (کُٹی ہوئی (لال مرچ ڈیڑھ چائے کا چمچ (پسی ہوئی (کالی مرچ ایک چائے کا چمچ (کُٹی ہوئی چینی ایک چائے کا چمچ کیچپ آدھا کی

کوئلے کا ٹکڑا ایک عدد

### تركيب:

ایک پیالے میں تیل، لہسن کا پیسٹ، سرکہ، سویا سوس، نمک، کُٹی لال مرچ، پسی لال مرچ، کُٹی کالی مرچ، چینی اور کیچپ ڈال کر مکس کر لیں۔ پھراس میں چکن ڈال دیں اور ہلکا دہکتا ہوا کوئلہ رکھ کر میری نیٹ کر لیں۔

## ابراہیم شیف 0344,1000784

پھر چکن کو گرل ریک پر رکھ کر اوون میں پہلے تیز آنچ پر دس منٹ کے لیے پکالیں پھر آہستہ آنچ پر پانچ منٹ کے لیے پکالیں تاکہ اچھی طرح گل جائے۔

پھر اس کو ڈش آؤٹ کرکے چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔



# Chef Club

اسلام وعليكم!

ممبرز ہارااس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اورلذیذ کھانوں کی (Racipes) پہیچا تا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دوگروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنانام اورا پے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کواس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پائل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جومکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔خلاف ورزی کرنے

واليمبركو Remove كردياجائة گار

Group Admin Ibrahim Chef 0344-1000784